

Bildung mit Vollpension

Lernen und wohnen unter einem Dach



Werde Grillmeister/in

Die Bereiche BBQ und Grillen liegen derzeit nicht nur im Trend – sie haben die Fleisch-, Gastro- und Cateringbranche in den letzten Jahren massiv beeinflusst und geprägt. Es ist also an der Zeit, sich mit diesem Thema nicht nur intensiv auseinanderzusetzen, sondern diesen Trend bestmöglich für sich zu nutzen.

Diese Möglichkeit bietet der zweiwöchige Kurs zum „Zertifizierten Grillmeister – Masterclass“ an der Fleischerschule Augsburg. BBQ-Weltmeister und Proficaterer, Sommeliers sowie Branchengrößen aus dem Grill- und Kochbereich geben in diesem Kurs neben den Grillarten und den entsprechenden Zubereitungsmöglichkeiten auch Tipps zu den Bereichen Tasting und Lebensmittelkunde. Grillrezepte und Einblicke in das Wettbewerbsgrillen nach KCBS- oder SCA- sowie GBA-Vorgaben sind natürlich auch enthalten.

Genießen Sie zwei Wochen kulinarisches Wissen, das sofort in die Praxis umgesetzt werden kann. Werden Sie „Zertifizierter Grillmeister – Masterclass“ und schließen sich damit dem exklusiven Kreis der Profigriller an.



KURSinHALTE:

- ✓ Grillkunde (Geschichte / Arten / Geräte)
- ✓ Lebensmittelkunde durch Sommeliers (Brot / Käse / Gewürze)
- ✓ Steakzuschnitte und Special-Cuts
- ✓ Low & Slow Zubereitung
- ✓ Heiß- und Kalträuchern
- ✓ Tasting- und Seminarorganisation
- ✓ Wettbewerbsgrillen (KCBS / SCA und GBA)
- ✓ Foodcompleting und -pairing
- ✓ Vegetarisches Grillen

KOSTEN:

Die Kursgebühr beträgt 2.900,00 €

(Enthalten darin sind die umfangreichen Kursunterlagen sowie die Verkostungen und Getränke im Rahmen des Kurses.)

Vollverpflegung 200,00 € zzgl. MwSt

(Frühstück, Mittag- und Abendessen)

Unterkunft im eigenen Wohnheim der

Fleischerschule (nach Verfügbarkeit der Zimmer)

Einzelzimmer (inkl. Duche, WC, kostenfreiem WLAN): **300,00 € zzgl. MwSt**

Doppelzimmer (inkl. kostenfreiem WLAN):

260,00 € zzgl. MwSt



Termine & Anmeldung zum/zur Grillmeister/in

Beginnen Sie Ihren Erfolg – wir bereiten Ihnen den Weg dafür!

Kursanmeldung: per Fax senden an 0821/5 68 61-40 oder per E-Mail an info@fleischerschule.de

☐ **5. April bis 16. April 2027**

Nachname:	Vorname:	Geburtsdatum:
Straße, Hausnummer:	PLZ:	Wohnort:
E-Mail:	Telefon:	

Unterkunft (Unterbringung nach Verfügbarkeit)

- ☐ keine Unterkunft erwünscht oder
☐ Einzelzimmer oder
☐ Doppelzimmer

Rechnung an Betrieb

☐ ja oder ☐ nein

Verpflegung

- ☐ keine Verpflegung erwünscht
☐ Vollverpflegung (Frühstück, Mittag- und Abendessen)
☐ Halbpension (Frühstück und Mittagessen)
☐ Mittagessen

Arbeitsstätte/Betrieb Name:		
Arbeitsstätte Straße, Hausnummer:	Arbeitsstätte PLZ:	Arbeitsstätte Ort:
Arbeitsstätte E-Mail:		Arbeitsstätte Telefon:

Durch das Versenden dieses ausgefüllten Formulars per Fax, E-Mail oder Post geben Sie ein verbindliches Angebot zum Abschluss eines Unterrichts-, Unterbringungs- und Verpflegungsvertrages mit dem Bildungszentrum des Fleischerhandwerks in Augsburg ab. Der Vertrag kommt durch die Abgabe der Annahmeerklärung durch das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks zustande, die mit einer gesonderten E-Mail (Anmeldebestätigung) versandt wird. In dieser E-Mail oder in einer separaten E-Mail wird der Vertragstext (bestehend aus Umfang der gebuchten Leistungen und Auftragsbestätigung) dem Vertragspartner auf einem dauerhaften Datenträger (E-Mail oder Papierausdruck) zugesandt (Vertragsbestätigung). Mit Zustandekommen des Vertrages werden die gebuchten Leistungen zur Zahlung fällig. Das Bildungszentrum des Fleischerhandwerks behält sich vor, alle im Zusammenhang mit einem Zahlungsverzug entstehenden Kosten der Rechtsverfolgung zuzüglich Zinsen gegenüber Ihnen geltend zu machen. Die Verarbeitung Ihrer persönlichen Daten zum Zweck der Kursanmeldung erfolgt in Übereinstimmung mit unseren Datenschutzregeln als vertragliche oder vorvertragliche Maßnahme sowie nach den Regelungen des Bundesdatenschutzgesetzes. Mit der Unterschrift stimmen Sie zu, dass im Zusammenhang mit Ihrer Anmeldung personenbezogene Daten gespeichert und verarbeitet werden. Weitere Informationen können Sie gerne in unseren Datenschutzhinweisen nachlesen. Absagen und Änderungen von Veranstaltungen aus wichtigen Gründen (z.B. Erkrankung des/der Referenten/-in, unzureichende Teilnehmerzahl) behalten wir uns vor. Sie werden in diesem Fall so rechtzeitig wie möglich informiert.

Ort, Datum:

Unterschrift: